

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

PCT

WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM  
Internationales Büro



INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE  
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

<b>(51) Internationale Patentklassifikation <sup>4</sup> :</b> <b>A21D 8/04, A23K 1/00</b> <b>C05F 9/04, A61K 35/78</b>	<b>A1</b>	<b>(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 88/ 00438</b> <b>(43) Internationales Veröffentlichungsdatum:</b> 28. Januar 1988 (28.01.88)
<b>(21) Internationales Aktenzeichen:</b> PCT/DE87/00310 <b>(22) Internationales Anmeldedatum:</b> 11. Juli 1987 (11.07.87) <b>(31) Prioritätsaktenzeichen:</b> P 36 24 010.9 <b>(32) Prioritätsdatum:</b> 16. Juli 1986 (16.07.86) <b>(33) Prioritätsland:</b> DE  <b>(71)(72) Anmelder und Erfinder:</b> KANNE, Wilhelm, sen. [DE/DE]; Im Geistwinkel 40, D-4670 Lünen (DE). <b>(74) Anwälte:</b> MEINKE, Julius usw.; Westenhellweg 67, D-4600 Dortmund 1 (DE).  <b>(81) Bestimmungsstaaten:</b> AT (europäisches Patent), AU, BE (europäisches Patent), BR, CH (europäisches Patent), DE (europäisches Patent), DK, FI, FR (europäisches Patent), GB (europäisches Patent), IT (europäisches Patent), JP, LU (europäisches Patent), NL (europäisches Patent), NO,		<b>SE (europäisches Patent), US.</b>  <b>Veröffentlicht</b> <i>Mit internationalem Recherchenbericht. Vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche zugelassenen Frist. Veröffentlichung wird wiederholt falls Änderungen eintreffen.</i>
<b>(54) Title:</b> DIETETIC TONIC AND MEDICINAL SUBSTANCE FOR TREATING THE WHOLE ORGANISM OF HUMAN BEINGS AND ANIMALS  <b>(54) Bezeichnung:</b> DIÄTETISCHES STÄRKUNGS- UND HEILMITTEL ZUR BEHANDLUNG DES GANZHEITLICHEN ORGANISMUS VON MENSCH UND TIER  <b>(57) Abstract</b> <p>A dietetic tonic and medicinal substance for treating the whole organism of human beings and animals is based on a product containing lactic acid bacteria obtained from the fermentation of bread in water. These new substances are characterized by their content of liquid fermentation sludge which contains living lactic acid bacteria and is obtained without intermediate drying from the natural fermentation of leaven bread in water.</p> <b>(57) Zusammenfassung</b> <p>Diätetische Stärkungs- und Heilmittel zur Behandlung des ganzheitlichen Organismus von Mensch und Tier auf Basis eines Milchsäurebakterien enthaltenden Gutes aus der Versäuerung von Brot in Wasser. Die neuen Mittel zeichnen sich aus durch den Gehalt an wässrigem, lebende Milchsäurebakterien aufweisenden und ohne Zwischentrocknung gewonnenen Gärschlamm aus der natürlichen Vergärung von Sauerteigbrot in Wasser.</p>		

**LEDIGLICH ZUR INFORMATION**

Code, die zur Identifizierung von PCT-Vertragsstaaten auf den Kopfbögen der Schriften, die internationale Anmeldungen gemäss dem PCT veröffentlichen.

AT	Österreich	FR	Frankreich	MR	Mauritanien
AU	Australien	GA	Gabun	MW	Malawi
BB	Barbados	GB	Vereinigtes Königreich	NL	Niederlande
BE	Belgien	HU	Ungarn	NO	Norwegen
BG	Bulgarien	IT	Italien	RO	Rumänien
BJ	Benin	JP	Japan	SD	Sudan
BR	Brasilien	KP	Demokratische Volksrepublik Korea	SE	Schweden
CF	Zentrale Afrikanische Republik	KR	Republik Korea	SN	Senegal
CG	Kongo	LI	Liechtenstein	SU	Soviet Union
CH	Schweiz	LK	Sri Lanka	TD	Tschad
CM	Kamerun	LU	Luxemburg	TG	Togo
DE	Deutschland, Bundesrepublik	MC	Monaco	US	Vereinigte Staaten von Amerika
DK	Dänemark	MG	Madagaskar		
FI	Finnland	ML	Mali		

Diätetisches Stärkungs- und Heilmittel zur Behandlung  
des ganzheitlichen Organismus von Mensch und Tier

---

Im Europäischen Patent 0 054 122 des Anmelders ist ein diätetisches Getränk auf der Basis von Milchsäure beschrieben, das durch eine spontane Säuerung von Sauerteigbrot in wäßrigem Medium mit nachfolgender Abtrennung der gewonnenen Flüssigkeit von dem die Festanteile enthaltenden Gärschlamm hergestellt worden ist. Dieses als "Brottrunk" bezeichnete neuartige alkoholfreie Getränk kann als diätetisches Stärkungs- und Heilmittel zur Behandlung des ganzheitlichen Organismus von Mensch und Tier eingeordnet werden. Es hat sich gezeigt, daß verschiedenartigste Störungen und Krankheitszustände im Sinne einer Regulierung und Heilung bei Einnahme dieses Mittels positiv beeinflußt werden.

Die DE-OS 32 46 186 beschreibt ein Verfahren zur Herstellung eines lebensfähige Mikroorganismen, insbesondere Milchsäurebakterien enthaltenden Mehles, wobei dieses Verfahren dadurch gekennzeichnet ist, daß Sauerteigbrote im Natursauerverfahren aus Getreide aus biologisch-dynamischen Anbauten hergestellt werden, daß anschließend diese Sauerteigbrote mit Wasser versetzt und einer spontanen Säuerung unterworfen werden, woraufhin die Flüssigkeit abgezogen wird und das verbleibende Produkt getrocknet und anschließend gemahlen wird. Dieses Mehl ist nach

- 2 -

den Angaben der Offenlegungsschrift unter anderem als  
Lebensmittel für die menschliche Ernährung einsetzbar.  
Beschrieben wird dort auch seine Verwendung als Packungs-  
zuschlagsstoff zur Behandlung äußerlicher Verletzungen  
5 des menschlichen, tierischen oder pflanzlichen Organis-  
mus sowie die Verwendung als Tierernährungszuschlags-  
stoff. Die vorliegenden Erfahrungsberichte zur Wirkung  
dieses aus dem Gärschlamm der Spontanversäuerung von  
Sauerteigbrotengewonnenen Präparates zeigen dessen all-  
10 gemein günstige Wirkung bei chronisch-entzündlichen  
Krankheiten der Haut, der Schleimhäute und der inneren  
Organe.

Die Trocknung eines solchen Gärschlammes unter Bedin-  
15 gungen, die die Lebensfähigkeit der Mikroorganismenkul-  
tur des Gärschlammes gewährleisten, ist vergleichsweise  
aufwendig und verbraucht insbesondere eine beträchtliche  
Energienmenge. Durch unbeabsichtigte Verfahrensfehlsteue-  
rungen können unerwünschte Wirkungsverluste eintreten.

Die Erfindung geht von der Aufgabe aus, unter Anwendung  
20 des bisherigen Wissens eine technische Lehre zur Verfü-  
gung zu stellen, bei der vergleichbare Präparate aus der  
Klasse der diätetischen Stärkungs- und Heilmittel zur  
Behandlung des ganzheitlichen Organismus von Mensch und  
Tier gewonnen werden können, wobei diese Herstellung  
25 jetzt aber einerseits weniger energieaufwendig und weni-  
ger störungsanfällig ist. Insbesondere will die Erfin-  
dung aber auch ein Material zur Verfügung stellen, das

- 3 -

seiner Funktion als ganzheitlich wirkendes Heilmittel bzw. diätetisches Nahrungsmittel optimal gerecht wird.

5 Gegenstand der Erfindung ist dementsprechend ein diätetisches Stärkungs- und Heilmittel der genannten Art auf Basis eines Milchsäurebakterien enthaltenden Gutes aus der Versäuerung von Brot in Wasser, wobei sich das Mittel jetzt durch einen Gehalt an wäßrigem, lebende Milchsäurebakterien aufweisenden und ohne Zwischentrocknung gewonnenen Gärschlamm aus der natürlichen Vergärung von 10 Sauerteigbrot in Wasser kennzeichnet.

Erfindungswesentlich ist es also gegenüber den vorbeschriebenen Vorschlägen des Anmelders, den Gärschlamm als solchen ohne Zwischentrocknung dem hier beabsichtigten Einsatzzweck bei Mensch und Tier zuzuführen.

15 In der bevorzugten Ausführungsform der Erfindung ist vorgesehen, den Aufschluß gerade dieses Gärschlammes durch eine besonders intensive Führung der Versäuerungsstufe des Sauerteigbrotes in Wasser sicherzustellen. In dieser bevorzugten Ausführungsform entstammt der Gärschlamm einer wenigstens 20 Tage und vorzugsweise wenigstens 25 Tage dauernden, insbesondere spontanen Vergärung des Sauerteigbrots in Wasser. Besonders geeignet kann für die Dauer dieser Versäuerungsstufe der Zeitraum von etwa 25 bis 40 Tagen sein. Als Temperatur dieser 25 Versäuerungsstufe ist der Temperaturbereich geeignet, in dem die angestrebte spontane Milchsäurevergärung unge-

5 stört eintritt. Erfasst ist damit insbesondere der Temperaturbereich von etwa Raumtemperatur bis etwa 40°C, wobei eine langanhaltende Versäuerung innerhalb des angegebenen Zeitraums bei Raumtemperatur besonders einfach durchführbar ist.

10 Der ungetrocknete Gärschlamm aus der Gärung von Sauerteigbrot in Wasser stellt ein sehr hochwertiges Produkt mit einer hohen Konzentration an lebensfähigen Milchsäurebakterien und aufgeschlossenen Wertstoffen dar, das unverdünnt als solches im Rahmen der menschlichen oder tierischen Ernährung zum angegebenen Zweck eingesetzt werden kann. Die Erfindung sieht aber darüberhinaus auch vor, den Gärschlamm verdünnt mit einer insbesondere wäßrigen Phase einzusetzen. Als solche wäßrige Phase kann wenigstens anteilsweise die Flüssigphase aus 15 der Vergärung des Sauerteigbrots zur Verwendung kommen. In einem Beispiel dieser Ausführungsform wird somit das ganze Gut aus der Brotvergärungsstufe unverdünnt oder gewünschtenfalls auch weiterhin mit insbesondere wäßrigen Phasen verdünnt verwendet. 20

25 Die Mittel der Erfindung enthalten den Gärschlamm - d.h. die aus der Sauerteigbrot-Vergärungsstufe abtrennbare wasserhaltige Feststoffphase - üblicherweise in Verdünnung mit wäßrigen Flüssigkeiten, wobei der Gärschlammgehalt der erfindungsgemäßen Mittel in vergleichsweise weiten Grenzen schwanken kann. Geeignet sind beispielsweise Gärschlammgehalte im Bereich bis etwa 50 Gew.-%.

- 5 -

Im allgemeinen wird der Gärschlammgehalt der erfindungsgemäßen Mittel wenigstens etwa 1 Gew.-% betragen. Zweckmäßig weist der Gärschlamm eine Restfeuchte von über 60% auf.

- 5 Das erfindungsgemäße Mittel kann als solches oder mit anderen Nahrungsmitteln vermischt eingenommen bzw. verabreicht werden.

Ein bevorzugtes Mittel zeichnet sich durch die folgenden Analysenwerte aus:

10	Kupfer	mg/l	1,33
	Eisen	"	4,9
	Mangan	"	2,9
	Zink	"	5,3
	Calcium	"	278
15	Magnesium	"	83
	Kalium	"	322
	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	"	287
	Natrium	"	345
	Chlorid	"	833
20	Protein	%	1,53
	pH-Wert		2,9
	Säuregrad		18
	Wasser	%	86,0
	Festschubstanz	%	14,0.



Es liegt im Rahmen der Erfindung, daß die oben wiedergegebenen Werte in üblichen Bereichen schwanken können. Der Anteil an L(+)-Milchsäure in der Flüssigkeit liegt bei wenigstens 50 %.

5 Gegenstand der Erfindung ist weiterhin ein Verfahren zur Herstellung der geschilderten Mittel, wobei dieses Verfahren dadurch gekennzeichnet ist, daß Sauerteigbrote aus Getreiden biologisch-dynamischer Anbaugebiete unter  
10 Einsatz von Roggen, Hafer, Gerste, Weizen, Hirse, Mais und/oder Reis gebacken werden, diese Brote anschließend mit Wasser versetzt und in einer spontanen Milchsäurebakterien bildenden Säuerung unterworfen werden, wobei diese Säuerung für einen Zeitraum von wenigstens 25 Tagen durchgeführt wird, und daß  
15 anschließend gewünschtenfalls ein Anteil der im wesentlichen gärschlammfreien wäßrigen Phase abgezogen und der feuchte Gärschlamm ohne Zwischentrocknung portioniert und verpackt wird.

20 Im einzelnen gestaltet sich die Herstellung der erfindungsgemäßen Mittel beispielsweise in der im Nachfolgenden näher geschilderten Art:

Abgelagertes Vollkorn-Sauerteigbrot der zuvor geschilderten Art wird mit Wasser zur Vergärung angesetzt. Der Gehalt an Brotsubstanz im Ansatz beträgt beispielsweise  
25 etwa 5 bis 50 Gew.-% Brotsubstanz, insbesondere etwa 10 bis 40 Gew.-% Brotsubstanz. Die eingesetzte Brotmenge

- 7 -

ist an sich unabhängig davon, welchem bestimmten Endverwendungszweck der Naßgärschlamm später zugefügt werden soll.

Die wäßrige Brotaufschlämmung wird einer natürlichen, insbesondere spontanen Vergärung unter Bedingungen unterworfen, die insbesondere die Bildung der sogenannten Brotsäuren, d. h. also bevorzugt Milchsäure und begrenzte Mengen Essigsäure, begünstigen. Zur gezielten Lenkung der gewünschten Versäuerung kann heterofermentatives Impfgut aus einer vorhergegangenen Spontansäuerung entsprechender Ansätze eingesetzt werden. Das zu versäuern-  
de Brot-/Wassergemisch wird im geeigneten Temperaturbereich - beispielsweise bis etwa 40°C - für den Zeitraum von etwa 20 bis 40 Tagen, vorzugsweise von wenigstens etwa 25 Tagen, dem versäuernden Aufschluß unter Bildung der gewünschten Bakterienpopulation überlassen. Es fällt ein vermehrungsfähige lebende Milchsäurebakterien enthaltendes Gut an, das gewünschtenfalls von Anteilen seiner Flüssigphase befreit werden kann. Ohne Trocknung der die Festanteile enthaltenden Gärschlammfraktion wird das so erhaltene Wertprodukt dem Einsatz zugeführt. Wie angegeben kann aber auch eine Verdünnung mit insbesondere wäßrigen Phasen der angegebenen Art oder mit anderen für die Ernährung von Mensch und Tier geeigneten Komponenten vorgesehen sein.

Bei der Ganzkörperbehandlung des Menschen hat sich die Verabreichung von etwa 50 bis 200 g des nassen Gärschlamm-

mes pro Tag als geeignet erwiesen. Bei seiner Verwendung als Bestandteil von Tierfuttermitteln wird die jeweils zu verabreichende Menge der Größe des Tierkörpers anpassen sein. Als Futterzugabe bei Kühen und Pferden liegen  
5        beispielsweise geeignete Zuschlagsquoten zwischen 100 und 200 g des nassen Gärschlammes pro Fütterung bzw. pro Tag. Diese Angaben beziehen sich auf den unverdünnten Naßgärschlamm. Bei der Behandlung von Schweinen haben sich Gärschlamm-Mengen als hinreichend erwiesen, die  
10        etwa bei der Hälfte der zuvor genannten Zahlen liegen, d. h. zwischen etwa 50 und 100 g pro Tag und Tier.

Die Anwendung der erfindungsgemäßen Heil- und Stärkungsmittel ist nicht auf ihre Verabreichung im Zusammenhang mit der Ernährung des zu behandelnden Organismus eingeschränkt. Auch die externe Anwendung des nassen Gärschlammes zeigt hervorragende Wirkungen, insbesondere  
15        bei der Behandlung chronisch entzündlicher Erkrankungen der Haut, wie Akne, Schuppenflechte und dergleichen. Heilungsprozesse des Körpers werden angeregt und verstärkt.  
20

P a t e n t a n s p r ü c h e

1. Diätetisches Stärkungs- und Heilmittel zur Behandlung  
des ganzheitlichen Organismus von Mensch und Tier auf  
Basis eines Milchsäurebakterien enthaltenden Gutes aus  
der Versäuerung von Brot in Wasser, gekennzeichnet  
5 durch den Gehalt an wäßrigem, lebende Milchsäurebakte-  
rien aufweisenden und ohne Zwischentrocknung gewonnenen  
Gärschlamm aus der natürlichen Vergärung von Sauerteig-  
brot in Wasser.
2. Mittel nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der  
10 Gärschlamm einer wenigstens 20 Tage, vorzugsweise wenig-  
stens 25 Tage dauernden, insbesondere spontanen Vergä-  
rung des Sauerteigbrots in Wasser entstammt.

-10-

3. Mittel nach Ansprüchen 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, daß es den Gärschlamm verdünnt mit einer bevorzugt wäßrigen Phase enthält, die insbesondere wenigstens anteilsweise die Flüssigphase aus der Vergärung des Sauerteigbrots ist.
4. Mittel nach Ansprüchen 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Gärschlamm eine Restfeuchte aus der Brotvergärungsstufe von über 60 % aufweist.
5. Mittel nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß es aus der spontanen Säuerung von Vollkornbrot aus biologisch-dynamisch gewonnenen Mischgetreiden gewonnen worden ist.
6. Mittel nach einem der vorangehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch die folgende Zusammensetzung:

15	Kupfer	mg/l	1,33
	Eisen	"	4,9
	Mangan	"	2,9
	Zink	"	5,3
	Calcium	"	278
20	Magnesium	"	83
	Kalium	"	322
	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	"	287
	Natrium	"	345
	Chlorid	"	833
25	Protein	%	1,53
	pH-Wert		2,9
	Säuregrad		18
	Wasser	%	86,0
	Festschubstanz	%	14,0.

- 11 -

7. Verfahren zur Herstellung der Mittel nach Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß Sauerteilbrote aus Getreiden aus insbesondere biologisch-dynamischen Anbaugebieten unter Einsatz von Roggen, Hafer, Gerste, Weizen, Hirse, Mais und/oder Reis gebacken werden, diese Brote anschließend mit Wasser versetzt und einer spontanen Milchsäurebakterien bildenden Säuerung unterworfen werden, wobei diese Säuerung für einen Zeitraum von wenigstens 25 Tagen durchgeführt wird und daß anschließend gewünschtenfalls ein Anteil der im wesentlichen gärschlammfreien wäßrigen Phase abgezogen und der feuchte Gärschlamm ohne Zwischentrocknung portioniert und verpackt wird.

# INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No PCT/DE87/00310

<b>I. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER</b> (if several classification symbols apply, indicate all) *		
According to International Patent Classification (IPC) or to both National Classification and IPC		
Int.Cl. <sup>4</sup> A 21 D 8/04; A 23 K 1/00; C 05 F 9/04; A 61 K 35/78		
<b>II. FIELDS SEARCHED</b>		
Minimum Documentation Searched <sup>7</sup>		
Classification System	Classification Symbols	
Int.Cl. <sup>4</sup>	A 21 D; C 05 F; A 23 K; A 61 K	
Documentation Searched other than Minimum Documentation to the extent that such Documents are included in the Fields Searched *		
<b>III. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT *</b>		
Category *	Citation of Document, <sup>11</sup> with indication, where appropriate, of the relevant passages <sup>12</sup>	Relevant to Claim No. <sup>13</sup>
Y	EP, A, 0054122 (KANNE WILHELM) 23 June 1982, see claims 1-7 cited in the application	1-7
Y	EP, A, 0111742 (KANNE WILHELM) 27 June 1984, see claims 1-8 cited in the application	1-7
Y	GB, A, 2126071 (WILHELM MENGE) 21 March 1984, see claims 1-14	1-7
A	J. Veissid: "Traité de médecine populaire", Guides pratiques vermot. , Société Parisienne d'éditions, 1973, (Paris, FR) , see page 15, "Mie de pain"	1-7
<p>* Special categories of cited documents: <sup>10</sup></p> <p>"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance</p> <p>"E" earlier document but published on or after the international filing date</p> <p>"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)</p> <p>"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means</p> <p>"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed</p> <p>"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</p> <p>"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step</p> <p>"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.</p> <p>"A" document member of the same patent family</p>		
<b>IV. CERTIFICATION</b>		
Date of the Actual Completion of the International Search	Date of Mailing of this International Search Report	
10 November 1987 (10.11.87)	3 December 1987 (03.12.87)	
International Searching Authority	Signature of Authorized Officer	
European Patent Office		

Form PCT/ISA/210 (second sheet) (January 1985)

ANNEX TO THE INTERNATIONAL SEARCH REPORT ON

INTERNATIONAL APPLICATION NO.

PCT/DE 87/00310 (SA 17859)

This Annex lists the patent family members relating to the patent documents cited in the above-mentioned international search report. The members are as contained in the European Patent Office EDP file on 16/11/87

The European Patent Office is in no way liable for these particulars which are merely given for the purpose of information.

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
EP-A- 0054122	23/06/82	DE-A- 3046773	15/07/82
EP-A- 0111742	27/06/84	DE-A- 3246186	14/06/84
GB-A- 2126071	21/03/84	SE-A- 8304754	05/03/84
		FR-A, B 2532523	09/03/84
		DE-A- 3323081	08/03/84
		NL-A- 8302760	02/04/84
		US-A- 4613506	23/09/86

For more details about this annex :  
see Official Journal of the European Patent Office, No. 12/82



# INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen **PCT/DE 87/00310**

<b>I. KLASSEFIZKATION DES ANMELDUNGSGEGENSTANDS</b> (bei mehreren Klassifikationssymbolen sind alle anzugeben) <sup>6</sup> Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPC) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPC Int. Cl. 4 <b>A 21 D 8/04; A 23 K 1/00; C 05 F 9/04; A 61 K 35/78</b>																	
<b>II. RECHERCHIERTE SACHGEBIETE</b> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>Recherchierter Mindestprüfstoff<sup>7</sup></b> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Klassifikationssystem</td> <td style="padding: 5px;">Klassifikationssymbole</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Int. Cl. 4</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;"><b>A 21 D; C 05 F; A 23 K; A 61 K</b></td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Recherchierte nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Sachgebiete fallen<sup>8</sup></p>			Klassifikationssystem	Klassifikationssymbole	Int. Cl. 4	<b>A 21 D; C 05 F; A 23 K; A 61 K</b>											
Klassifikationssystem	Klassifikationssymbole																
Int. Cl. 4	<b>A 21 D; C 05 F; A 23 K; A 61 K</b>																
<b>III. EINSCHLÄGIGE VERÖFFENTLICHUNGEN<sup>9</sup></b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th style="width: 10%; padding: 5px;">Art*</th> <th style="width: 70%; padding: 5px;">Kennzeichnung der Veröffentlichung<sup>11</sup>, soweit erforderlich unter Angabe der maßgeblichen Teile<sup>12</sup></th> <th style="width: 20%; padding: 5px;">Betr. Anspruch Nr.<sup>13</sup></th> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Y</td> <td style="padding: 5px;">EP, A, 0054122 (KANNE WILHELM) 23. Juni 1982 siehe Ansprüche 1-7 in der Anmeldung erwähnt --</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1-7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Y</td> <td style="padding: 5px;">EP, A, 0111742 (KANNE WILHELM) 27. Juni 1984 siehe Ansprüche 1-8 in der Anmeldung erwähnt --</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1-7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Y</td> <td style="padding: 5px;">GB, A, 2126071 (WILHELM MENGE) 21. März 1984 siehe Ansprüche 1-14 --</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1-7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">A</td> <td style="padding: 5px;">J. Veissid: "Traité de médecine populaire", Guides pratiques vermot., Société Parisienne d'éditions, 1973 (Paris, FR) siehe Seite 15, "Mie de pain"  -----</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1-7</td> </tr> </table>			Art*	Kennzeichnung der Veröffentlichung <sup>11</sup> , soweit erforderlich unter Angabe der maßgeblichen Teile <sup>12</sup>	Betr. Anspruch Nr. <sup>13</sup>	Y	EP, A, 0054122 (KANNE WILHELM) 23. Juni 1982 siehe Ansprüche 1-7 in der Anmeldung erwähnt --	1-7	Y	EP, A, 0111742 (KANNE WILHELM) 27. Juni 1984 siehe Ansprüche 1-8 in der Anmeldung erwähnt --	1-7	Y	GB, A, 2126071 (WILHELM MENGE) 21. März 1984 siehe Ansprüche 1-14 --	1-7	A	J. Veissid: "Traité de médecine populaire", Guides pratiques vermot., Société Parisienne d'éditions, 1973 (Paris, FR) siehe Seite 15, "Mie de pain"  -----	1-7
Art*	Kennzeichnung der Veröffentlichung <sup>11</sup> , soweit erforderlich unter Angabe der maßgeblichen Teile <sup>12</sup>	Betr. Anspruch Nr. <sup>13</sup>															
Y	EP, A, 0054122 (KANNE WILHELM) 23. Juni 1982 siehe Ansprüche 1-7 in der Anmeldung erwähnt --	1-7															
Y	EP, A, 0111742 (KANNE WILHELM) 27. Juni 1984 siehe Ansprüche 1-8 in der Anmeldung erwähnt --	1-7															
Y	GB, A, 2126071 (WILHELM MENGE) 21. März 1984 siehe Ansprüche 1-14 --	1-7															
A	J. Veissid: "Traité de médecine populaire", Guides pratiques vermot., Société Parisienne d'éditions, 1973 (Paris, FR) siehe Seite 15, "Mie de pain"  -----	1-7															
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen<sup>10</sup>:</p> <p>"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist</p> <p>"E" älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist</p> <p>"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)</p> <p>"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht</p> <p>"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist</p> <p>"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden</p> <p>"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist</p> <p>"&amp;" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist</p> </div> </div>																	
<b>IV. BESCHEINIGUNG</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">           Datum des Abschlusses der internationalen Recherche  <b>10. November 1987</b> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">           Absenddatum des internationalen Recherchenberichts  <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <b>- 3 DEC 1987</b> </div> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">           Internationale Recherchenbehörde  <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>Europäisches Patentamt</b> </div> </td> <td style="padding: 5px;">           Unterschrift des bevollmächtigten Bediensteten  <div style="margin-top: 10px;"> <b>M. VAN MOL</b> </div> </td> </tr> </table>			Datum des Abschlusses der internationalen Recherche <b>10. November 1987</b>	Absenddatum des internationalen Recherchenberichts <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <b>- 3 DEC 1987</b> </div>	Internationale Recherchenbehörde <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>Europäisches Patentamt</b> </div>	Unterschrift des bevollmächtigten Bediensteten <div style="margin-top: 10px;"> <b>M. VAN MOL</b> </div>											
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche <b>10. November 1987</b>	Absenddatum des internationalen Recherchenberichts <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <b>- 3 DEC 1987</b> </div>																
Internationale Recherchenbehörde <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <b>Europäisches Patentamt</b> </div>	Unterschrift des bevollmächtigten Bediensteten <div style="margin-top: 10px;"> <b>M. VAN MOL</b> </div>																

ANHANG ZUM INTERNATIONALEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE

INTERNATIONALE PATENTANMELDUNG NR. PCT/DE 87/00310 (SA 17859)

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten internationalen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben. Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am 16/11/87

Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP-A- 0054122	23/06/82	DE-A- 3046773	15/07/82
EP-A- 0111742	27/06/84	DE-A- 3246186	14/06/84
GB-A- 2126071	21/03/84	SE-A- 8304754	05/03/84
		FR-A,B 2532523	09/03/84
		DE-A- 3323081	08/03/84
		NL-A- 8302760	02/04/84
		US-A- 4613506	23/09/86

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang :  
siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr. 12/82